

Zutaten

- 30 g Pinienkerne
- 0,5 Bund Basilikum
- 1 Knoblauchzehe(n)
- 30 g Parmesan
- 75 ml THOMY Reines Rapsöl
- 1 TL MAGGI Würze
- 200 g Kirschtomaten
- 125 g Mozzarella
- 100 g Rucola
- 200 g Pizza-Fertigteig a.d. Kühlregal
- etwas Pfeffer

Zubereitung

- 1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
- 2. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Basilikum (ca. 50 g) waschen, Blättchen von den Stielen zupfen und klein schneiden. Knoblauchzehe schälen und durchpressen. Alles mit Parmesan und THOMY Reines Rapsöl mit dem Stabmixer pürieren. Mit MAGGI Würze und Pfeffer abschmecken.
- 3. Kirschtomaten waschen und halbieren. Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Rucola putzen, waschen und in mundgerechte Stücke zerpflücken.
- 4. Pizza-Fertigteig entrollen und mit dem Backpapier auf ein Backblech legen. Pesto auf dem Pizzateig verteilen. Mit Kirschtomaten und Mozzarella belegen. Im Backofen ca. 20 Min. backen. Vor dem Servieren Rucola auf der Pizza verteilen.

Nährwert-Anzeige

Protein

40 Minuten

Kohlenhydrate 52 g
Energie 899 kcal
Fett 64 g

30 g